

预制菜产业加速走向标准化、绿色化

一边是知情权，一边是标准化

“花钱都吃不了新鲜炒的，为什么还要出去吃？”“我不反感预制菜，我反感的是明明是预制菜，却和我说是现做的，有一次都没热透就端上来了。”在询问消费者对预制菜的态度时，笔者得到多次这样的回答。

“还没等评判预制菜本身，对知情权的漠视已让消费者把预制菜拒之门外了。预制菜产业若想赢得消费者认可，首先要确保信息透明，同时也必须在提升产品品质、保障消费体验上下功夫。”东莞市预制菜产业协会秘书长王东表示。

针对这一问题，2024年3月，市场监管总局等六部门联合发布《关于加强预制菜食品安全监管促进产业高质量发展的通知》，首次从国家层面明确了预制菜的范围，并提出“大力推广餐饮环节使用预制菜明示，保障消费者的知情权和选择权”。

各省市也有相应举措。如广东发布《粤菜预制菜包装标识通用要求》，要求在产品名称上标示“预制菜”或“预制菜肴”，这也是全国首个以预制菜为标准化对象制定的包装标识地方标准；《四川省预制菜食品安全监督管理办法》也鼓励预制菜生产企业优化预包装食品生产日期和保质期标签标识，并在餐饮服务场所或外卖平台网店上将预制菜信息明示告知提醒消费者，保障消费者的知情权和选择权。

针对外出就餐场景，今年两会期间，代表委员们也对餐饮企业提出建议。全国人大代表、安徽省农业科学院副院长赵皖平建议“餐厅明确标注出预制菜”；全国政协委员、中国农业科学院蔬菜花卉研究所研究员李宝聚也提出，餐饮经营者有义务在菜单中明确标注预制菜品与现制菜肴的区分，建议食品卫生监管部门将预制菜标识管理纳入常态化监管体系，保障消费者知情权。

保障知情权只是第一步。预制菜的产品标准问题，也是一直悬在消费者头顶的达摩克利斯之剑。

打开线上销售平台可见，部分在售的预制菜产品标有国家标准、行业标准、企业标准等多个执行标准。以金汤酸菜鱼为例，某三家企业生产的该产品包装上标注的执行标准分别为方便菜肴标准QB/T5471、GB10136动物性水产品标准、速冻调制食品标准SB/T10379和Q/HDL0001S复合调味酱标准。

在此背景下，预制菜国家标准呼之欲出。市场监管总局在给代表委员提出的针对预制菜产业发展要建立统一标准体系建议的答复中称，目前国家卫生健康委员会已将《食品安全国家标准 预制菜》列入食品安全国家标准立项计划，国家市场监督管理总局（国家标准委）正在组织研制《预制菜术语与分类》。

在此之前，工业和信息化部先后制定了《方便菜肴》等6项预制菜相关行业标准计划。《关于加强预制菜食品安全监管促进产业高质量发展的通知》也从各环节对预制菜产业提出要求。例如，倡导预制菜企业与农民合作社、家庭农场等建立协作机制，以确保原料供应的稳定和安全；推广应用适应预制菜发展的加工、包装、仓储、物流等先进设备，提升关键工艺自动化水平和生产流通效率。

需要看到的是，中餐涉及八大菜系、多种复杂的烹饪方式，实现标准化并非易事。部分地方也因地制宜发布了预制菜地方标准。例如，四川围绕特色菜品标准化建设发布《川菜工业化标准》，涵盖火锅底料、回锅肉等预制菜。广东今年发布的两项预制菜地方标准则着重参考了“粤菜”相关地方标准，将“煲”“浸”“啫”等粤菜特色烹饪工艺纳入标准内。厦门制定《预制菜冷链物流和仓储管理规范》，规范预制菜产品供应链。

预制菜的发展一直存在鲜明的AB面。

从15家餐馆成立“反预制菜联盟”到山姆预制菜阴阳标签风波，在舆论争议声中，预制菜产业却在迅速扩张。艾媒咨询调研结果显示，预制菜市场以每年20%至35%的增速保持增长，预计2026年有望达到7490亿元。

AB面并存，暴露出预制菜产业标准尚未统一、消费者知情权受损等一系列问题。

去年，国家市场监督管理总局等六部门明确预制菜定义和范围。近年来，广东、山东、江苏、四川等地也纷纷出台相关政策和标准，保障消费者知情权，引导预制菜产业规范化发展。广东作为预制菜产业策源地，继2022年发布全国首个省级预制菜产业发展政策后，于今年初又发布《预制菜术语及分类》《粤菜预制菜包装标识通用要求》两项预制菜省级地方标准，为产业发展划定统一起跑线。

事实上，消费者既渴望“5分钟快手菜”的便利，又对“科技与狠活”充满戒备。受访人士表示，预制菜归根到底是一场农业制造业的革命，要以新型工业化赋能农业，持续推进预制菜产业转型，克服食品安全问题。随着数字化中央厨房系统、低温锁鲜、智能分拣等技术装备的升级，预制菜产业也在加速走向标准化、绿色化，将更多地释放在一人食、航空铁路配餐等方面的市场优势，顺应懒宅经济、减重经济的发展趋势。

瞄准市场，把工业路走到底

与强烈抵制相反的是，在抖音平台#宿舍免煮美食#速食美食等分享词条下，“拿捏到‘胃’，好吃的速成快手菜”等预制菜测评视频热度攀升。

市场数据也可见大众对预制菜的接受度。根据中央普华《2025—2030年预制菜市场发展现状调查及供需格局分析预测报告》，中国人均年预制菜消费量从2020年的8.9公斤飙升至2025年的23.6公斤。

“预制菜既是菜肴，也是新型工业食品，既要在‘锅气’上下功夫，也要满足工业食品保质期较长、流通便利的条件，这对其生产和加工提出了更高的要求。预制菜有时与传统现炒菜市场混为一谈，这实际上是让渡了部分消费者的合法权益。”王东表示，预制菜作为新型工业食品，其核心优势在于满足特定场景下的高效、便捷和标准化需求，在单人餐食、懒宅经济等领域，仍然有着很大的市场需求。

事实上，用“工业锅”炒好“农业菜”一直是预制菜的定位，作为三产融合的重要形式，预制菜产业有重要意义。

2025年中央一号文件提出，要践行大农业观、大食物观，全方位、多途径开发食物资源，构建多元化食物供给体系。预制菜作为新型工业食品形式，对于提升食物资源利用率、增强国家粮食安全韧性有重要意义。

另一方面，预制菜产业从城市向县域和农村延伸，成为带动乡村振兴和区域经济协调发展的抓手。如广东打造预制菜“共享工厂”，探索“农业富士康”式的集约化生产路径，还通过农产品“12221”市场营销体系深化预制菜供需对接，为中小企业提供灵活高效的产业支撑。“四个一批”行动（即组织采购商、出口商、网红和餐饮企业对接产业园区）也正在推动预制菜产业链的延伸和整合。

“我们不是在和厨师抢锅铲，而是要用标准化生产填补工业化餐饮的空白市场。预制菜是一场农业制造业革命，必须用工业化思维重构生态产业链，要建立‘政策引导+科研赋能+市场验证’的多维度支撑体系，推动三产融合发展。”广州市南沙区预制菜进出口贸易协会会长肖盛龙表示。

近年来，各省市积极出台相关政策，指导并推动预制菜产业规范化、集群化发展。例如，山东省发展和改革委员会等12部门联合印发《山东省预制菜产业高质量发展规划（2024—2027年）》，提出以“链长制”为依托，加快形成集种植养殖、食品加工、生产装备、冷链物流、产品营销于一体的“全产业链式”发展格局，培育一批预制食品产业高效集聚区。湖南省出台《关于加快推进预制菜产业高质量发展的意见》，定下力争到2025年实现产业规模倍增，加工产值达到700亿元的目标。

作为预制菜产业策源地，广东在2022年就发布了全国首个省级预制菜产业发展政策——《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》，提出围绕质量安全监管、冷链物流完善、产业集群培育、品牌推广、国际化拓展等十个方面推进产业发展，并设立预制菜产业发展基金、建设预制菜产业园等具体举措。《广东省建设现代化产业体系2025年行动计划》还将预制菜产业列入重点发展领域，推动形成覆盖全产业链的现代产业体系。

工业装备是预制菜产业建设现代化体系的关键支撑。广东省预制菜装备产业发展联合会相关负责人表示，目前预制菜装备正在更新换代，农副食品新鲜存储以及安全加工等前沿技术问题也在不断突破，预制菜产业正形成环境温控、自动化加工等自动化生产体系，让预制菜真正成为链接田头到餐桌的现代化食品工业纽带。

（张梦琦 熊星婷 田亦瑾）

